z prośbą o zamianę

Nr. 2. Kraków 15. czerwca 1908 r. Rok I.

Gazeta Piekarska

Wychodzi 1 i 15 każdego miesiąca.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Gazeta Piekarska kosztuje na cały rok 6 koron, na pół roku 3 kor., numer pojedynczy 30 hal. W Niemczech 6 marek; a w Ameryce 2 dolary rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10-cio halerzową Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia umieszczamy po 40 hal. za wiersz petitowy pierwszy raz, następne po 30 hal Drobne ogłoszenia po 20 halerzy od wiersza.

Adres na pieniądze i listy: Gazeta Piekarska w Krakowie, ul. Garbarska l. 12.

Z chwili.

Strajk piekarzy ukończony. Wiadomość o tem otrzymaliśmy zbyt późno, byśmy mogli w poprzednim numerze obszerniej ją omówić. Ograniczyliśmy się tylko do krótkiej wzmianki. Obecnie podajemy całą treść ugody, protokolarnie spisanej w dniu 2. czerwca 1908 w sali konferencyjnej Rady miasta w obecności starszego cechu piekarzy p. Leona Bałuka, podstarszego p. Stanisława Fachla, 14 innych majstrów piekarskich, tudzież ze strony pracowników delegatów „Ogólnego Związku austryackich piekarzy“, „Zgromadzenia korporacyjnego“ i „Własnej pomocy piekarzy“ pp. Juliusza Zipsera, Ignacego Tomczyka i Henryka Marczyńskiego

Ugoda ta brzmi:

1) Praca trwa 12 godzin z dwugodzinną przerwą.

2) Płaca minimalna wynosi tygodniowo:
   a) dla piecowego 24 koron
   b) dla miszera 22 koron
   c) dla pomocnika 20 koron.

3) Każdy robotnik bez względu na kategoryę otrzyma płacę o 2 korony tygodniowo wyższą niż dotychczas.

4) Feierantowe wynosi za 10 godzin pracy (względnie 14 godzin)
   a) dla piecowego 6 koron
   b) dla miszera i pomocnika po 5 koron.

5) Mąkę dla starszego czeladnika (mającego ponad 35 lat) ma przynosić parobek; przesiewać zaś takową mają sami czeladnicy.

6) Spoczynek tygodniowy rozpoczyna się o godzinie 12-ej w sobotę i trwa do godziny 10 wieczorem w niedzielę. Czynności przygotowawcze (kwasy, rozczyny etc.) mogą się zacząć już o godzinie 8. wieczorem w niedzielę.

7) Czeladnicy mogą pracować w sobotę popołudniu od godziny 12-ej najwyżej do 4-ej, jednak za osobnem wynagrodzeniem płatnem zaraz, a to: po 50 halerzy dla piecowego, a po 40 hal. dla miszera za godzinę pracy.

8) Wypłata ma się odbywać stale jak dotąd, w sobotę zaś może robotnik otrzymać zaliczkę.

9) Pp. majstrowie obowiązują się przyjmować z powrotem przedewszystkiem dotychczasową czeladź.

Na tem ugodę zakończono z tem, że w dniu 1-go i 3-go maja każdego roku pp. majstrowie zwalniać będą czeladź od przedpołudniowej pracy. Umowa ta obowiązuje obie strony na trzy lata z tem zastrzeżeniem, że pp. czeladzie nie wystąpią ze strejkiem ani z bojkotem i że przystępują zaraz do pracy.

Ugodę tę podpisali starszy cechu p. Leon Bałuk, wszyscy obecni inni majstrowie piekarscy, tudzież delegaci pp. Zipser, Tomczyk i Marczyński.

* * *

W pierwszym numerze naszego pisma w artykule o strejku donieśliśmy, iż majstrowie wszyscy trzymali się solidarnie w czasie strej-

ku. Jedyny tylko p. Jakób Bałłaban złamał solidarność, umówił się na własną rękę z robotnikami i począł wypiekać chleb i bułki, między innemi też jednocentowe. Za taki postępek został przez ogół majstrów napomnianym i ukaranym w myśl statutów cechu. Nie podobało się to „Czasowi“ i w jednym z ostatnich numerów występuje w obronie p. Bałłabana, nazywając postępek majstrów „brzydkim“. Więc solidarność jest według zasad „Czasu“ brzydką rzeczą. Przyjmujemy to do wiadomości ale nadmieniamy, że postępek p. Bałłabana jest chyba jeszcze brzydszym. Cech piekarzy przyjął p. Bałłabana w swój skład, choć on jest niefachowcem. Za to p. Bałłaban stanął okoniem i złamał solidarność. Będzie to dla nas w przyszłości nauczką, aby podobnych panów nie przyjmować do Cechu naszego, a temsamem uchronić się od „brzydkiego“ postępowania.

— — — — — — — — — — —

W numerze 160 z dnia 10 czerwca zarzuca „Naprzód“, „iż podczas strejku majstrowie znieśli bułki 2-halerzowe i tem samem osiągnęli to, co im w lipcu 1907 ogół i władze uniemożliwiły. Idzie o to, że majstrowie zamiast minimalną podwyżkę płacy nałożyć na swe zyski, przerzucają ją na konsumentów, a jedną z form tego przerzucania jest zmniejszenie pieczywa“.

Otóż bardzo myli się „Naprzód“. Majstrowie wcale nie przerzucają podwyżki płacy na konsumentów, ani też nie zmniejszyli pieczywa. Jeżeli jest ono droższem, to wypływa to z natury rzeczy. Strejk musi wpływać na cenę i wielkość pieczywa.

A dalej pisze:

„Publiczność może być przekonaną, że ze strony magistratu nie nastąpią kroki w celu położenia tamy wyzyskowi przez piekarzy; myśmy w ciągu strejku wskazywali, że nie robotnicy będą winni, że bułki 2 halerzowe znikną i że w niedzielę rano świeżego pieczywa nie będzie; wskazaliśmy, że magistrat ma możność ukrócenia samowoli majstrów — inna rzecz, czy zechce to zrobić! Jak dotąd widzieliśmy, nic w tym kierunku nie zrobił i dlatego publiczność powinna nareszcie nabrać przekonania, że po obecnym zarządzie miasta niczego się spodziewać nie może, a w konsekwencyi jego przeświadczenia poprzeć usiłowania tych klas, które dążą do zmiany obecnego systemu wyborczego do gminy, który taki zarząd miasta do władzy dopuszcza“.

I to twierdzenie „Naprzodu“ jest mylne. A zresztą jeśli *taki* zarząd miasta istnieje, — w którym tacy jak p. Daszyński jako radny miasta zasiada, to dlaczego ten pan nie zmieni stosunków? Od czegóż on w tej Radzie siedzi?

Zastrzegamy się przeciw podobnym insynuacyom. Przeciw p. Bałłabanowi mieliśmy prawo wystąpić, gdyć tego wymagają statuty cechowe. Jeden p. Bałłaban wypieka bułki centowe. a jakiej są wartości, niech poświadczy skarga publiczności, zamieszczona w jednym z ostatnich numerów „Nowin“, gdzie piszą, iż w jednocentowych bułkach znaleziono karakony.

Przeciw takiemu nadużyciu musi cech bezwzględnie wystąpić i potępić podobne postępowanie.

Piekarnie w Algierze.

Pożywienie arabów i kabylów składa się w przeważnej części z mięsa wielbłądziego, ptactwa, potraw mącznych, jarzyn i różnych owoców. Główną a zarazem narodową potrawą jest mięszanina z mięsa, ryżu, mąki, bobu, kukurydzy it., a mieszanine tę przyprawiają jeszcze miodem, daktylami, winogronami, migdałami, orzechami, cynamonem i pieprzem. Co kraj, to obyczaj! Ludziom tamtejszym smakuje to, spożywają tego znaczną ilość.

Ci Arabowie, którzy stoją daleko od cywilizowanych ludów, spożywają pewien gatunek ciast, pieczonych przy zwykłym, polowym ogniu. Ciasta te wyrabiają z grubej, razowej mąki pszenicznej z domieszką jęczmiennej i kukurydzianej. Mąka taka bywa zazwyczaj na kilkanaście lat naprzód w najprymitywniejszych młynkach mielona, i przechowywana w skórzanych worach.

Ci zaś Arabowie, którzy są w styczności z Europejczykami, spożywają chleb. Ciasto wyrabia się w domu a następnie wypieka u piekarza. Miasto Algier z okolicą, liczące około 150.000 mieszkańców, posiada 40 arabskich, 30 hiszpańskich a 80 angielskich piekarń.

Pierwsze są bardzo pojedynczo urządzone Piece piekarskie są na kilka metrów długie i mieszczą się po większej części w kącie bramy domu. Piece te mają na przedniej stronie czworokątny otwór, opatrzony żelazną zamykającą się klapą. Do oświetlenia pieców używają długie, drewniane polanka. Coś podobnego jak u nas przed pięćdziesięciu laty.

Arabski chleb jest okrągły, a wypieka się go całkiem lekko. Wypieczone chleby składa się na wąskich deskach w bramie domu lub na ulicy i sprzedaje.

Piekarz musi sam pilnować sprzedaży, gdyż „pani majstrowej“ nie wolno z żadnym mężczyzną mówić.

Angielskie i hiszpańskie piekarnie są lepiej urządzone i wypiekają przeważnie wielkie chleby na sposób francuski lub hiszpański. W ostatnich czasach poczęto używać tłuszczów dla dodania smaku i dla zapobieżenia czerstwieniu pieczywa.

Również i niemcy otworzyli kilka piekarni, w których wypiekają chleb na sposób wiedeński. Tak więc postęp przemysłu piekarskiego dotarł i do tego dzikiego kraju, w którym do niedawna jeszcze zwyczajne placki, z miejscowej gliny jadalnej lepione, służyły tubylcom za przysmaki.

Instrukcya o postępywaniu władz przemysłowych przy udzielaniu konsensów na piekarnie.

(*Reskrypt ck. namiestn, z dnia 6. I. 1904 do l. 32373 ex 1893*).

1) Starający się o pozwolenie na otwarcie piekarni ma przedłożyć władzy przemysłowej w dwóch egzemplarzach następujące plany:

a) plan sytuacyjny budynku i wszelkich zabudowań piekarni łącznie z najbliższem jej otoczeniem, w którym należy dokładnie uwidocznić podwórze piekarni i jego rozmiary, położenie wychodków, kloak, kanałów, rur gazowych i wodociągowych, rynsztoków, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i studni z podaniem ich odlgełości od piekarni i należącej do niej studni, tudzież odlegości najbliższych zabudowań sąsiadów.

b) dokładny plan budynku piekarni w rzutach poziomych i przekrojach, tak, aby ani pod wzolędem zakładu, ani rozmiarów, ani też konstrukcyi budynku nie zachodziła żadna wątpliwość.

Plany pod a) i b) muszą pochodzić od technika rządownie uprawnionego. Do planów należy dołączyć opis tego wszystkiego, czego nie można było przedstawić, a przedewszystkiem zaznaczyć, z jakiej studni woda będzie pobieraną do piekarni.

2) Piekarnie można umieścić tylko w budynku murowanym, z wykluczeniem ścian ryglowych, cegłami wymurowanych czyli t. z. pruskich, przyczem ściany i stropy muszą być wewnątrz gładko i czysto wyprawione, a dach materyałem ogniotrwałym pokryty.

3) Lokal, w którym się znajduje piec piekarski, ma być przesklepiony, lub zaopatrzony stropem ogniotrwałym całkowicie, lub w razie niemożności przynajmniej częściowo, t. j. począwszy na całą szerokość lokalu i jeszcze co najmniej na 1 m. przed piecem.

Wysokośc zasklepionej piekarni musi wynosić od posadzki do klucza sklepienia najmniej 3. m.

W małych piekarniach może być dozwolone urządzenie stropu zwykłego pod warunkiem, że lokal, w którym się znajduje piec piekarski, będzie w świetle najmniej 3·5 m. wysoki, strop od przewodu komina oddzielony murem przynajmniej na 30 cm. grubym, a nad piecem zostanie urządzona ogniotrwała kapa.

4) Budynek, w którym się mieści piekarnia, powinien wreszcie odpowiadać wszelkim przepisom policyjno-budowniczym, ogniowym, i sanitarnym, zawartym w ustawie budowniczej, w miejscu obowiązującej, a w tych miejscowościach dla których dotąd, nie wydano nowej ustawy budowniczej, odpowiadać winien według możności przepisom zawartym w ustawie budowniczej, wydanej dla 131 miasteczek 24. kwietnia 1889 (Dz. u p. Nr. 31).

Piekarnię należy umieścić w parterze; jednak i w suterenie można ją urządzić pod następującymi warunkami:

a) podłoga izb parterowych ponad suterynem leżących, musi być najmniej 1 m. ponad przylegającym terenem wzniesiona;

b) Okna w suterynie mają być co najmniej 1. m. wysokie i odpowiadać resztą wymogom ustępu 6-go niniejszej instrukcyi.

c) mury muszą być wzniesione z cegły mocno wypalonej, a na zewnątrz zaopatrzone stosownie przed wilgocią gruntową.

Suteryny takie wreszcie powinny odpowiadać przepisom policyjno-budowniczym, gminnym i sanitarnym tej ustawy budowniczej, która w odnośnej miejscowości obowiązuje.

6) Lokale przeznaczone do wyrobu ciasta mają być najmniej 3. m. wysokie, tak obszerne, ażeby na każdego w danym lokalu zatrudnionego robotnika przypadło najmniej 10 m. kubicznych pustej przestrzeni, tak jasne, ażeby na 10 m² powierzchni podłogi przypadło najmniej 0.6 m² powierzchni jasnego okna.

7) Posadzki w pracowniach i sieniach powinny być sporządzone z betonu lub asfaltu, ażeby były jednolite, nie przepuszczały wilgoci, dały się także czysto utrzymać i by nie było spojów i szczelin, w którychby mogła gromadzić się mąka, ciasto i błoto i gnieździć owady i robaki.

W lokalach piwnicznych część ścian przylegająca do ziemi ma być wyprawiona na gładko cementem lub wylepiona asfaltem.

8) Byłoby do życzenia, aby we wszystkich pracowniach ściany i sufity były powleczone białą farbą pokostową, albo co lepsze, szkłem

wodnem. Bezwarunkowo wszakże muszą być one czysto wybielone i w tym stanie utrzymywane.

9) Wszystkie przestrzenie robocze mają być zaopatrzone dobrze działającemi urządzeniami wentylacyjnemi, któreby ustawicznie dostarczały świeże powietrze do pracowni.

W piwnicznych lokalach należy urządzić blaszane lub drewniane przewody do doprowadzenia świeżego powietrza z zewnątrz na sam spód lokalu.

10) Kominy piekarni powinny być tak urządzone, względnie tak wysoko wyprowadzone, ażeby dym nie mógł zanieczyścić powietrza w ulicy i dostawać się do sąsiednich mieszkań

11) O ciemnej porze i w nocy podczas roboty wszystkie pracownie, sienie i schody, mają być jasno oświetlone. Jeżeli do oświetlenia ma służyć nafta, należy ją świecić z lamp o blaszanych naczyniach. — Lampy mają być tak przytwierdzone, aby nie mogły ani spaść, ani być przypadkowo strącone.

Dokoń. nast.

Od wydawnictwa.

Celem uregulowania nakładu prosimy o wczesne nadsyłanie przedpłaty, która wynosi w całej Austyi 6 koron rocznie wraz z przesyłką pocztową.

Przy tej sposobności zawiadamiamy, iż udzielać będziemy zgłaszającym się do nas pracownikom i majstrom — wszelkiej porady w sprawach dotyczących przemysłu piekarskiego. Równocześnie pośredniczyć będziemy w wyszukaniu pracy i robotników. Prosimy więc majstrów potrzebujących siły robocze, jak i robotników poszukujących pracy, by się do nas we własnym interesie zwracalj z pełnem zaufaniem, a będziemy się starali ile możności w szybkim czasie sprawę załatwić.

Czynić to będziemy dla robotników bezpłatnie, zaś dla majstrów za opłatą 1. korony.

Prosimy też wszystkich pp. Kolegów o nadsyłanie nam wiadomości, obchodzących przemysł piekcrski. Pożądane są szczególniej opisy rozwoju pojedynczych lub wszystkich piekarń w danej miejscowości, dalej: jak są poszczególne piekarnie urządzone itp.

Potrzebne nam to będzie do skreślenia ogólnego obrazu, przedstawiającego przemysł piekarski w Polsce w ogólności, a w Galicyi w szczególności.

Zwracamy następnie uwagę, iż *nowa ustawa przemysłowa* z dnia 5. lutego 1908 weszła już w życie i obowiązuje każdego przemysłowca i rzemielśnika. Zawiera ona ważne postanowienie tak dla majstrów jak i czeladników i uczniów. Radzimy każdemu zaznajomić się z treścią tej ustawy; w tym celu administracya naszego pisma wysyłać będzie na żądanie każdemu egzemplarz drukowany za zwrotem kosztów. Należy się spieszyć z zamówieniami.

W końcu oświadczamy, iż w każdym numerze oprócz zwykłych kursów zboża i artykułów handlowych, podawać będziemy też o statnie ciągnienie losów i pośredniczyć będziemy w ich zakupywaniu.

Korespondencye.

Uznanie. Otrzymaliśmy z różnych stron kraju listy z życzeniami. Między innemi nadesłał też jeden z najstarszych piekarzy w kraju, p. Niewiadomski, list w ciepłych słowach pisany, który poniżej zamieszczamy.

Szanowna Redakcyo!

„Witam pierwsze fachowe czasopismo w języku polskim „Gazeta piekarska“ — która dla naszego przemysłu tak pod względem moralnym jakoteż i materyalnym wiele dobrego zdziałać może. Szanownemu Panu Redaktorowi należy się cześć i poszanowanie, że się podjął tak zmudnej pracy, i chce pracować dla idei przemysłu piekarskiego. Oby wszechmocny Bóg udzielił Mu sił i wytrwałości, by to dzieło było rzeczywiście zwiastunem lepszej doli naszej.

Osobno przekazem pocztowym załączam całoroczną przenumeratę i kreślę się z wysokim szacunkiem i poważaniem

Jan Niewiadomski
właściciel piekarni w Drohobyczu od r. 1866.

Również i p. Franciszek Fryś z Andrychowa pisze do nas następująco:

„Wielce Szanowny Kolego!

Z prawdziwą przyjemnością dowiedziałem się, żeście w Krakowie zaczęli wydawać „Gazetę piekarską“. — Najwyższy czas byśmy się zorganizowali i skupili koło fachowego organu celem uświadomienia i obrony własnych interesów.

Dzisiaj wszyscy się łączą, tylko my polscy piekarze wcale otem nie myślimy — jak któremu się lepiej powodzi o drugiego nie dba. Z jednej strony mamy Rząd, przy wymiarze podatków, nie życzliwie usposobiony.

Naszym współpracownikom każda płaca jest za mała, brak chłopców do nauki w dodatku publiczność sarka, że małe bułki i drogi chleb

wypiekamy. A my to wszystko, będąc nie zorganizowani, ze stoicyzmem znosić musimy.

Przypatrzmy się bliżej: że naszym pracownikom każda płaca jest za mała, nic wtem dziwnego, bo oni nie mają zabezpieczonego bytu na starość i gdyby — to, co dzisiaj zmuszeni jesteśmy płacić, pewna część z tego szła na ubezpieczenie na starość, to byśmy widzieli, że ze strejkami mielibyśmy spokój, a w dodatku i młodsi ludzie chętniej by się do naszego rzemiosła garnęli. Bo każdy wiedząc, że jeżeli mu los nie posłuży, by własną piekarnię otworzyć mogł, to będzie miał odpowiednie utrzymanie na swoją starość lub niezdolność do pracy. Dlatego wskazanem jest by ustawa w ogólnem ubezpieczeniu jak najprędzej była uchwalona i weszła w życie.

Najgorsza rzecz to z Szan. Publicznością, ta niechce wierzyć, że mąka w przeciągu lat kilku zdrożała o 40% i wszystkie surowe produkta, jak: drzewo, węgle, mleko, masło, nawet sól o 4% zdrożała, koszta w pracy w przeciągu 4-ech lat się podwoiły, a czy pieczywo o połowę zmalało? 13 lat temu kiedy mąka Nr. 0 kosztowała 25 kor. ważyłem na rożek 70 gr. dzisiaj mąka ta sama kosztuje 38 do 41 kor. a waży się 50 gr. i gdzież tu mowa o wyzysku.

Przypatrzmy się cenie chleba z przed 20-tu lat, było wtedy przyjęte, ile kilogram mąki, tyle kilogram chleba; obecnie, mimo iż koszta produkcyi się zdwoiły zasada, ile 1 kg. mąki tyle 1 kg. chleba, została,

W Wiedniu doliczają 4 h. do 1 kg. mąki i tak 1 kg mąki 32 h. koszta produkcyi 4 h. za tem 1 kg. chleba kosztuje 36 h.

Inna rzecz z nami, my sami nie możemy nadążyć postępowi czasu, dla tego też, nasze koszta produkcyi nie wzrastają produktywnie, wskazanem jest by każdy kto używa drzewa na opał, zastąpił węglami, urządzając odpowiednie ruszta kto pali węglami, a może sobie poradzić, niech wprowadzi piec i urządzenie maszynowe, przez co można zyskać na czystości, opale i na czasie.

A każdy choćby najgorzej sytuowany niech sobie kupi maszynę do dzielenia ciasta jak również młynek do tarcia.

W ogóle naszym hasłem powinno być „Koszta produkcyi zmniejszyć a produkcyę zwiększyć".

Podaję tych parę uwag pod rozwagę Szan. Kolegów z prośbą, jeżeli uzna je za stosowne umieścić je w gazecie.

Kończąc jeszcze zasyłam „Szczęść Boże", kreśląc się z poważaniem

Franciszek Fryś.

Z wywodami Szanownego Kolegi zupełnie się zgadzamy i powrócimy do tej sprawy w następnym numerze.

Drobiazgi i pouczenia.

Pierwsza Spółka spożywcza w Krakowie zwołała na dzień 14. czerwca walne zgromadzenie na godz. 5 po południu w domu robotników katolickich ul. św. Tomasza z następującym porządkiem:

1) Otwarcie już wykończonej piekarni.
2) Ceny, rodzaj i sprzedaż pieczywa.
3) Dopełniające wybory do Rady nadzorczej.

Sprawozdanie z tego zgromadzenia umieścimy w następnym numerze.

Strejk czeladzi piekarskiej wybuchł w Prościejowie na Morawie Żądają oni podwyższenia płacy i uregulowania cennika. Oprócz tego strejkują robotnicy piekarscy w Niemczech w Kolonii n/R., Manhaimie i Dreźnie. Przebieg jest spokojny.

Gorzkie mleko, jak podaje jedno z austryackich czasopism rolniczych, może zdarzać się w rozmaitych porach roku, ma niekiedy barwę mniej lub więcej żółtą, często jednak także normalną, jest ciągnące się, śluzowate, ma zapach pleśni, smak często z początku słodki, później jednak nabiera smaku wybitnie gorzkiego. Śmietana z takiego mleka źle się podstaje, nie zmaśla się należycie, a w wielu wypadkach nie można z niej całkiem robić masła; uzyskane masło jest zawsze niedobre i rzadko można je używać.

Gorzkie mleko powstaje wskutek chorób narządu trawienia, chorób nerek etc., najczęściej jednak przyczyną jest zepsuta sfermentowana lub skwaśniała pasza, stare młóto (słodziny) lub wywary; także mleko krów starych, wysoko cielnych lub krów znajdujących się w ostatnim okresie lektacyi jest czasem gorzkie. Często powodem gorzknienia mleka bywa także brak zachowania odpowiedniej czystości.

Wadę tę można usunąć przez zmianę paszy, desynfekcyę stajni, mleczarni i naczyń, jako też przez zmywanie wymienia jakimś rozcieńczonym środkiem desinfekcyjnym, jak wogóle przez zachowanie jak największej czystości.

Uszczelnianie papierem naczyń do przewożenia mleka. Prof. Dr. Winkler starał się zebrać wszystkie środki, któreby zapobiegały psuciu się mleka przeznaczonego na dostawę. Jednym z tych środków jest uszczelnianie naczyń, służących do przewożenia mleka. Jak

wiadomo, używa się zwykle do tego celu pierścieni gumowych, które są bardzo drogie i często giną w drodze przy niedbałym transporcie próżnych naczyń. Dlatego w wielu gospodarstwach używa się do uszczelnień płótna. Takie szczelniwo musi się należycie po użyciu wyparzyć i wyprać, by mogło po raz drugi służyć do użytku Zauważyć można, że szmaty po kilkakrotnem użyciu wyglądają nieapetycznie i nie są prawie nigdy czyste. Bywają też one powodem, że mleko czyste wkrótce się psuje i do handlu dostaje się skwaśniałe. Prof. Dr. Winkler poleca dlatego używanie papieru do uszczelnień i ten sposób okazał się nader praktycznym

Co do kosztów istnieją następujące daty: 100 kg papieru do uszczelnień posiada przeszło 4400 arkuszy i kosztuje w Göding 50 K., zatem 100 arkuszy 1 K 25 h. Ta ilość wystarczy na uszczelnienie 300 naczyń dwudziesto i trzydziesto litrowych. Wobec tego koszt uszczelnienia 10 naczyń wynosi 24 h. zaś przy dwukrotnem użyciu tego samego papieru tylko 12 h. Jest to cyfra nader mała, która powinna przemawiać na korzyść nowego szczelniwa. Prócz tego przemawia za niem i ten wzgląd, że papier może być używany zawsze świeży i zawsze czysty, przez co zmniejsza się niebezpieczeństwo zanieczyszczenia mleka przez środek uszczelniający. Papier przecina się na odpowiednio szerokie paski za pomocą drewienka i paski nawija się tak jak płótno. Dostarcza go firma Artur Weinberger w Göding na Morawach. *G.*

Egzaminy na majstrów. Egzaminy takie mogą byś zaprowadzone w poszczególnych stowarzyszeniach w myśl nowej ustawy przemysłowej. Celem unormowania tej sprawy wydało ministeryum handlu rozporządzenie. Dzieli ono egzaminy te na 2 części: praktyczną i teoretyczną. Egzamin praktyczny polegać będzie na przedłożeniu „mistrzowskiego wytworu“ (Meisterstük) lub wykonaniu pracy; zaś teoretyczny obejmować będzie między innemi rachunkowość. Komisya składać się ma z 3 ławników z wyboru stowarzyszenia i przewodniczącego, mianowanego przez władzę przemysłową.

Czem smarować maszyny piekarskie? Każda maszyna potrzebuje od czasu do czasu pożywienie w formie smarowidła. Przeważnie używa się ku temu celowi oliwa. Maszyny piekarskie atoli z łatwo zrozumiałych przyczyn nie mogą być smarowane oliwą, gdyż mogłaby dostać się do ciasta. Fachowcy radzą w tym celu używać tłuszczów roślinnych jak n. p. kunerol. Nie łatwo on się topi, a choćby i dostał się do ciasta, nie zepsuje go.

Nasz poradnik. Począwszy od trzeciego numeru naszego pisma zaczniemy podawać pouczenie w sprawach prawniczych i lekarskich Każdy, komu coś na sercu leży, niech się zgłosi do nas, a poradzimy mu. Również i w sprawach administracyjnych i gminnych będziemy dawali pouczenie.

Równocześnie zawiadamiamy, iż z trzecim numerem powiększamy objętość treści, i zaprowadzamy stałą rubrykę dla naszych Czytelników w sprawach informacyjnych.

Autorowi listu anonimowego w sprawie wiadomej zwracamy uwagę, iż chętnie list ten zużytkujemy, ale musimy znać autora. Anonimy (t. zw. listy niepodpisane pełnem nazwiskiem) muszą wędrować do pieca. Prosimy zatem podać nam swoje nazwisko, które my zatrzymamy w tajemnicy nawet przed sądem

Izba handlowa i przemysłowa w Krakowie udziela rękodzielnikom galicyjskm wszelkich informacyi w sprawie przyjęcia na kursa majsterskie, urządzone przez Oddział dla popierania przemysłu przy c. k. ministerstwie handlu we Wiedniu.

Przyjęcie uzyskać mogą petenci, którzy ukończyli 24 ty, a nie przekroczyli 40-tego roku życia.

Przechowywanie jaj. „Rolnik“ podaje opis przeprowadzonych w tej sprawie w Niemczech doświadczeń w celu porównania otrzymanych rezultatów.

Wzięte w czerwcu świeże jaja przechowywano w rozmaity sposób i po ośmiomiesięcznem przechowaniu obliczono ilość zepsutych jaj w końcu lutego. Wyniki były następujące: Na 100 jaj świeżych okazało się przy przechowywaniu w wodzie słonej 100 zepsutych, po zapakowaniu w papier 80 zepsutych, po zanurzeniu w mięszaninę kwasu salicylowego i gliceryny 80 zepsutych, po posypaniu solą 70 zepsutych, przy przechowaniu w otrębach 70 zepsutych, po pokryciu parafiną 70 zepsutych, po posmarowaniu mięszaniną kwasu salicylowego i gliceryny 70 zepsutych, po zanurzeniu na 12—15 sekund w wodę wrzącą 50 zepsutych, po zanurzeniu w kwas salicylowy 50 zepsutych, po pokryciu krzemianem potażu 40 zepsutych, po posmarowaniu smalcem wieprzowym 20 zepsutych, przy przechowywaniu w popiele drzewnym 20 zepsutych, po pokryciu gummi-lakiem 20 zepsutych. po pokryciu mieszaniną kwasu borowego i krzemianu potasu 20 zepsutych, po pokryciu nadmanganianem potasu 20 zepsutych, po pokryciu waseliną 0 zepsutych, przy przechowywaniu w wodzie wapiennej 0 zepsutych, przy

przechowywaniu w rozczynie krzemianu potasu (szkło wodne) 0 zepsutych.

Emerytury robotnicze w Anglii. Według rządowego projektu, każdy robotnik nieposiadający własnych, wystarczających środków do życia, po dojściu do 70 lat wieku ma pobierać ze skarbu państwa emeryturę. Starcy cudzoziemskiego pochodzenia, jeżeli zostali naturalizowani przynajmniej 5 lat wcześniej przed dożyciem 70 lat, mają również prawo do emerytury. Wyjątek stanowią przestępcy i włóczęgi. Kawalerowie i ludzie nie mający rodziny, mają pobierać po 5 szylingów tygodniowo z tem zastrzeżeniem, że suma emerytury i osobistego dochodu emeryta, jeżeli emeryt posiada własny dochód, nie może przewyższyć 26 funt. szterl. rocznie. Ci starcy, którzy posiadają minimum własnego dochodu 26 funt szterl. rocznie, emerytury nie pobierają. Żonaci będą pobierać po 7 szyl. 6 pensów tygodniowo. Minimalny osobisy dochód, wobec którego nie ma już emerytury, dla żonatych wynosi 30 funt. rocznie.

Kongres w sprawie ubezpieczenia robotników odbędzie się w Rzymie pomiędzy 25 a 29 października r. b. Referenci wszystkich krajów złożyć mają kongresowi sprawozdanie z materyałów zebranych w swojej ojczyźnie i z nowych projektów w tej dziedzinie pracy społecznej, pomiędzy r. 1905 a 19 8. Na porządku dziennym obrad kongresu mają być: zadania lekarza przy ubezpieczeniu robotników; stworzenie medycyny społecznej; choroba i niezdolność do pracy i ich stosunek wzajemny; choroby zawodowe, zapobieganie im i ubezpieczanie macierzyństwa, wdowieństwa, sieroctwa i t. p. Za nadzwyczaj pożądane komitet organizacyjny uznaje referaty następujące: ujednostajnienie ubezpieczeń robotników, nadużycia i symulacye przy ubezpieczeniach; zapobieganie wypadkom nieszczęśliwym; formy udziału państwa w ubezpieczeniach.

Związki zawodowe według ogłoszonej niedawno statystyki „Jedności" znikają z dniem każdym coraz więcej. Jako powód podają, że nie powstały one rzeczywiście dla interesów materyalnych stowarzyszonych, ale dla propagandy politycznej.

Losy państwowe z roku 1864.

150 losowauie dnia 1 czerwca 1S08 r. w Wiedniu.

Wylosowano następujące 45 seryj: 212 309 354 373 586 77S 824 976 1169 180 196 316 357 432 447 461 485 756 767 820 2047 114 162 475 477 481 487 622 720 840 849 855 868 837 887 3101 310 342 420 429 582 642 725 787 879 między temi wygrały:

Serya	Nr.	Korou	Serya	Nr.	Koron	Serya	Nr.	Koron
212	1	800	1180	88	800	2840	99	10000
354	14	800		51	800	2855	13	800
	56	800	1196	94	800		62	800
373	14	800	1316	48	20000		100	800
	43	800		92	800	2873	7	800
586	1	800	1285	32	800		27	10000
	14	800		91	800		99	300000
	77	800	1820	76	800	2887	16	800
	100	4000	2047	7	4000	3101	90	800
778	5	800	2047	70	800	3429	92	800
	7	800	2114	32	800	3582	23	800
	64	800		37	40000		51	800
	68	800	2162	70	800	3725	63	800
	77	800	2475	87	800	3787	60	2000
824	53	800	2477	14	800		86	800
976	20	800	2720	1	800		89	800
	100	2000		97	2000			

Na wszystkie tu niewymienione numera, które w wylosowanych powyżej seryach są zawarte, pada najmniejsza wygrana 400 koron.

Wypłata począwszy od 1 września 1908 z potrąceniem 20 proc. podatku.

Następne losowanie 1 grudnia 1908.

Wiadomości handlowe.

Sprawozdanie Syndykatu Towarzystw rolniczych z targu zbożowego w Krakowie na Kleparzu z dnia 9. czerwca 1908 r.

Targ nie przedstawiał żadnego szczególnego interesu i ogólne usposobienie było nieprzyjemnie ospałe. Brak zaofiarowania z jednej strony złączony z brakiem chęci kupna z drugiej — przytem zupełna apatya do zakupna spekulacyjnego, oto momenta, które przeważały.

Sprzedawano: pszenicę białą od 12.00 - 12 40 K.; pszenicę czerwoną od 12.00 12.40 K., żyto od 10.10—10.60 K., jęczmień od 7.00 - 7.40 K.. owies od 6.80—7.40 K., kukurudza stara od 7.80—8.10 K., kukurudza nowa od 0.00 - 0.00 K, kukurudzę Cinquantino 8.35—8.85 K. Wszystko za 50 klg.

Zboża.

Jęczmień pastewny. *Wiedeń* 9/VI 13.50 do 14.00 K. *Lwów* 10/VI 12.60 - 13.00 K. za 100 kg.

Lwów, 10 czerw. Pszenica 24.20—24.60 K, żyto 20.40—20.80 K., jęczmień 14.00—14.80 K., owies 12.60—13.00.

Tarnów, 10 czerw. Pszenica 22.00—23.00 K., żyto 19.00—21.00 K., jęczmień 15.00—17.00 K., owies 14.00—15.00.

Wiedeń, 10 czerw. Pszenica 23.20—23.90 K., żyto 20.90—21.50 K., jeczmień 14.80 - 15,40 K., owies 15 40—17.20.

Peszt, 9 czerw. Pszenica 21.24—21.26 K, żyto 17.82—17.84 K., jęczmień 00.00—00.00 K. owies 14.80—14.84.

Ceny w koronach za 100 kg.

Wrocław, 9 czerw. Pszenica 18.60—21 80, żyto 16.70—18 80, jęczmień 14.00—17.00, owies 13.70 - 15.70. — Ceny w markach za 100 kg.

Jęczmień na krupy. *Wiedeń.* 9/VI 13.80—14.30 K. 100 kg.

Kukurydza. *Wiedeń.* 10/VI 14.00—14.20 K., *Lwów* 10/VI 00 00—00·00 K. *Peszt* 9/VI 13·16—13·18 K. *Tarnów* 10/VI 18·00—19·00 K. za 100 kg. *Podwołoczyska ros.* 0,0 00·00—00·00.

Masło. *Wiedeń* 5/VI deserowe 3·00—3·20 K. wiejskie 2·60—2·70 K., zwykłe targowe 2·00—2 40 K. *Kraków* 9/VI targowe 2·00—2·30 K. za 1 kg.

Jaja. *Wiedeń* 5/VI prima 35—36 sztuk, secunda 00—37 sztuk konserwowanych w wapnie 00—00 sztuk za 2 K. *Kraków* 9/VI 2·90—3·40 K. *Berlin* 9/VI 0·00—0·00 M. za kopę zachodnio Galicyjskich jaj.

Od Administracyi.

Celem uregulowania nakładu prosimy o wczesne nadsyłanie przedpłaty, która wynosi w całej Austryi 6 koron rocznie wraz z przesyłką pocztową.

Nadesłane.

Drukiem W. Poturalskiego Podgórze-Kraków.

2 prośbą o zamianę

Nr. 2. Kraków 15. czerwca 1908 r. Rok I.

Gazeta Piekarska

Wychodzi 1 i 15 każdego miesiąca.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Gazeta Piekarska kosztuje na cały rok 6 koron, na pół roku 3 kor., numer pojedynczy 30 hal. W Niemczech 6 marek; a w Ameryce 2 dolary rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10-cio halerzową. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia umieszczamy po 40 hal. za wiersz petitowy pierwszy raz, następne po 30 hal. Drobne ogłoszenia po 20 halerzy od wiersza.

Adres na pieniądze i listy: Gazeta Piekarska w Krakowie, ul. Garbarska l. 12.

Z chwili.

Strajk piekarzy ukończony. Wiadomość o tem otrzymaliśmy zbyt późno, byśmy mogli w poprzednim numerze obszerniej ją omówić. Ograniczyliśmy się tylko do krótkiej wzmianki. Obecnie podajemy całą treść ugody, protokolarnie spisanej w dniu 2. czerwca 1908 w sali konferencyjnej Rady miasta w obecności starszego cechu piekarzy p. Leona Bałuka, podstarszego p. Stanisława Fachla, 14 innych majstrów piekarskich, tudzież ze strony pracowników delegatów „Ogólnego Związku austryackich piekarzy“, „Zgromadzenia korporacyjnego“ i „Własnej pomocy piekarzy“ pp. Juliusza Zipsera, Ignacego Tomczyka i Henryka Marczyńskiego

Ugoda ta brzmi:

1) Praca trwa 12 godzin z dwugodzinną przerwą.

2) Płaca minimalna wynosi tygodniowo:
   a) dla piecowego 24 koron
   b) dla miszera 22 koron
   c) dla pomocnika 20 koron.

3) Każdy robotnik bez względu na kategoryę otrzyma płacę o 2 korony tygodniowo wyższą niż dotychczas.

4) Feierantowe wynosi za 10 godzin pracy (względnie 14 godzin)
   a) dla piecowego 6 koron
   b) dla miszera i pomocnika po 5 koron.

5) Mąkę dla starszego czeladnika (mającego ponad 35 lat) ma przynosić parobek; przesiewać zaś takową mają sami czeladnicy.

6) Spoczynek tygodniowy rozpoczyna się o godzinie 12-ej w sobotę i trwa do godziny 10 wieczorem w niedzielę. Czynności przygotowawcze (kwasy, rozczyny etc.) mogą się zacząć już o godzinie 8. wieczorem w niedzielę.

7) Czeladnicy mogą pracować w sobotę popołudniu od godziny 12-ej najwyżej do 4-ej, jednak za osobnem wynagrodzeniem płatnem zaraz, a to: po 50 halerzy dla piecowego, a po 40 hal. dla miszera za godzinę pracy.

8) Wypłata ma się odbywać stale jak dotąd, w sobotę zaś może robotnik otrzymać zaliczkę.

9) Pp. majstrowie obowiązują się przyjmować z powrotem przedewszystkiem dotychczasową czeladź.

Na tem ugodę zakończono z tem, że w dniu 1-go i 3-go maja każdego roku pp. majstrowie zwalniać będą czeladź od przedpołudniowej pracy. Umowa ta obowiązuje obie strony na trzy lata z tem zastrzeżeniem, że pp. czeladzie nie wystąpią ze strejkiem ani z bojkotem i że przystępują zaraz do pracy.

Ugodę tę podpisali starszy cechu p. Leon Bałuk, wszyscy obecni inni majstrowie piekarscy, tudzież delegaci pp. Zipser, Tomczyk i Marczyński.

* * *

W pierwszym numerze naszego pisma w artykule o strejku donieśliśmy, iż majstrowie wszyscy trzymali się solidarnie w czasie strej-

ku. Jedyny tylko p. Jakób Bałaban złamał solidarność, umówił się na własną rękę z robotnikami i począł wypiekać chleb i bułki, między innemi też jednocentowe. Za taki postępek został przez ogół majstrów napomnianym i ukaranym w myśl statutów cechu. Nie podobało się to „Czasowi“ i w jednym z ostatnich numerów występuje w obronie p. Bałabana, nazywając postępek majstrów „brzydkim“. Więc solidarność jest według zasad „Czasu“ brzydką rzeczą. Przyjmujemy to do wiadomości ale nadmieniamy, że postępek p. Bałabana jest chyba jeszcze brzydszym. Cech piekarzy przyjął p. Bałłabana w swój skład, choć on jest niefachowcem. Za to p. Bałłaban stanął okoniem i złamał solidarność. Będzie to dla nas w przyszłości nauczką, aby podobnych panów nie przyjmować do Cechu naszego, a temsamem uchronić się od „brzydkiego“ postępowania.

— — — — — — — — — — —

W numerze 160 z dnia 10 czerwca zarzuca „Naprzód“, „iż podczas strejku majstrowie znieśli bułki 2-halerzowe i tem samem osiągnęli to, co im w lipcu 1907 ogół i władze uniemożliwiły. Idzie o to, że majstrowie zamiast minimalną podwyżkę płacy nałożyć na swe zyski, przerzucają ją na konsumentów, a jedną z form tego przerzucania jest zmniejszenie pieczywa“.

Otóż bardzo myli się „Naprzód“. Majstrowie wcale nie przerzucają podwyżki płacy na konsumentów, ani też nie zmniejszyli pieczywa. Jeżeli jest ono droższem, to wypływa to z natury rzeczy. Strejk musi wpływać na cenę i wielkość pieczywa.

A dalej pisze:

„Publiczność może być przekonaną, że ze strony magistratu nie nastąpią kroki w celu położenia tamy wyzyskowi przez piekarzy; myśmy w ciągu strejku wskazywali, że nie robotnicy będą winni, że bułki 2 halerzowe znikną i że w niedzielę rano świeżego pieczywa nie będzie; wskazaliśmy, że magistrat ma możność ukrócenia samowoli majstrów — inna rzecz, czy zechce to zrobić! Jak dotąd widzieliśmy, nic w tym kierunku nie zrobił i dlatego publiczność powinna nareszcie nabrać przekonania, że po obecnym zarządzie miasta niczego się spodziewać nie może, a w konsekwencyi jego przeświadczenia poprzeć usiłowania tych klas, które dążą do zmiany obecnego systemu wyborczego do gminy, który taki zarząd miasta do władzy dopuszcza“.

I to twierdzenie „Naprzodu“ jest mylne. A zresztą jeśli *taki* zarząd miasta istnieje, — w którym tacy jak p. Daszyński jako radny miasta zasiada, to dlaczego ten pan nie zmieni stosunków? Od czegóż on w tej Radzie siedzi?

Zastrzegamy się przeciw podobnym insynuacyom. Przeciw p. Bałłabanowi mieliśmy prawo wystąpić, gdyż tego wymagają statuty cechowe. Jeden p. Bałłaban wypieka bułki centowe, a jakiej są wartości, niech poświadczy skarga publiczności, zamieszczona w jednym z ostatnich numerów „Nowin“, gdzie piszą, iż w jednocentowych bułkach znaleziono karakony.

Przeciw takiemu nadużyciu musi cech bezwzględnie wystąpić i potępić podobne postępowanie.

Piekarnie w Algierze.

Pożywienie arabów i kabylów składa się w przeważnej części z mięsa wielbłądziego, ptactwa, potraw mącznych, jarzyn i różnych owoców. Główną a zarazem narodową potrawą jest mięszanina z mięsa, ryżu, mąki, bobu, kukurydzy it., a mieszanine tę przyprawiają jeszcze miodem, daktylami, winogronami, migdałami, orzechami, cynamonem i pieprzem. Co kraj, to obyczaj! Ludziom tamtejszym smakuje to, spożywają tego znaczną ilość.

Ci Arabowie, którzy stoją daleko od cywilizowanych ludów, spożywają pewien gatunek ciast, pieczonych przy zwykłym, polowym ogniu. Ciasta te wyrabiają z grubej, razowej mąki pszenicznej z domieszką jęczmiennej i kukurydzianej. Mąka taka bywa zazwyczaj na kilkanaście lat naprzód w najprymitywniejszych młynkach mielona, i przechowywana w skórzanych worach.

Ci zaś Arabowie, którzy są w styczności z Europejczykami, spożywają chleb. Ciasto wyrabia się w domu a następnie wypieka u piekarza. Miasto Algier z okolicą, liczące około 150.000 mieszkańców, posiada 40 arabskich, 30 hiszpańskich a 80 angielskich piekarń.

Pierwsze są bardzo pojedynczo urządzone Piece piekarskie są na kilka metrów długie i mieszczą się po większej części w kącie bramy domu. Piece te mają na przedniej stronie czworokątny otwór, opatrzony żelazną zamykającą się klapą. Do oświetlenia pieców używają długie, drewniane polanka. Coś podobnego jak u nas przed pięćdziesięciu laty.

Arabski chleb jest okrągły, a wypieka się go całkiem lekko. Wypieczone chleby składa się na wąskich deskach w bramie domu lub na ulicy i sprzedaje.

Piekarz musi sam pilnować sprzedaży, gdyż „pani majstrowej“ nie wolno z żadnym mężczyzną mówić.

Angielskie i hiszpańskie piekarnie są lepiej urządzone i wypiekają przeważnie wielkie chleby na sposób francuski lub hiszpański. W ostatnich czasach poczęto używać tłuszczów dla dodania smaku i dla zapobieżenia czerstwieniu pieczywa.

Również i niemcy otworzyli kilka piekarni, w których wypiekają chleb na sposób wiedeński. Tak więc postęp przemysłu piekarskiego dotarł i do tego dzikiego kraju, w którym do niedawna jeszcze zwyczajne placki, z miejscowej gliny jadalnej lepione, służyły tubylcom za przysmaki.

Instrukcya o postępywaniu władz przemysłowych przy udzielaniu konsensów na piekarnie.

(*Reskrypt ck. namiestn, z dnia 6. I. 1904 do l. 32373 ex 1893*).

1) Starający się o pozwolenie na otwarcie piekarni ma przedłożyć władzy przemysłowej w dwóch egzemplarzach następujące plany:

a) plan sytuacyjny budynku i wszelkich zabudowań piekarni łącznie z najbliższem jej otoczeniem, w którym należy dokładnie uwidocznić podwórze piekarni i jego rozmiary, położenie wychodków, kloak, kanałów, rur gazowych i wodociągowych, rynsztoków, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i studni z podaniem ich odlgełości od piekarni i należącej do niej studni, tudzież odlegości najbliższych zabudowań sąsiadów.

b) dokładny plan budynku piekarni w rzutach poziomych i przekrojach, tak, aby ani pod wzolędem zakładu, ani rozmiarów, ani też konstrukcyi budynku nie zachodziła żadna wątpliwość.

Plany pod a) i b) muszą pochodzić od technika rządownie uprawnionego. Do planów należy dołączyć opis tego wszystkiego, czego nie można było przedstawić, a przedewszystkiem zaznaczyć, z jakiej studni woda będzie pobieraną do piekarni.

2) Piekarnie można umieścić tylko w budynku murowanym, z wykluczeniem ścian ryglowych, cegłami wymurowanych czyli t. z. pruskich, przyczem ściany i stropy muszą być wewnątrz gładko i czysto wyprawione, a dach materyałem ogniotrwałym pokryty.

3) Lokal, w którym się znajduje piec piekarski, ma być przesklepiony, lub zaopatrzony stropem ogniotrwałym całkowicie, lub w razie niemożności przynajmniej częściowo, t. j. począwszy na całą szerokość lokalu i jeszcze co najmniej na 1 m. przed piecem.

Wysokośc zasklepionej piekarni musi wynosić od posadzki do klucza sklepienia najmniej 3. m.

W małych piekarniach może być dozwolone urządzenie stropu zwykłego pod warunkiem, że lokal, w którym się znajduje piec piekarski, będzie w świetle najmniej 3·5 m. wysoki, strop od przewodu komina oddzielony murem przynajmniej na 30 cm. grubym, a nad piecem zostanie urządzona ogniotrwała kapa.

4) Budynek, w którym się mieści piekarnia, powinien wreszcie odpowiadać wszelkim przepisom policyjno-budowniczym, ogniowym, i sanitarnym, zawartym w ustawie budowniczej, w miejscu obowiązującej, a w tych miejscowościach dla których dotąd, nie wydano nowej ustawy budowniczej, odpowiadać winien według możności przepisom zawartym w ustawie budowniczej, wydanej dla 131 miasteczek 24. kwietnia 1889 (Dz. u p. Nr. 31).

Piekarnię należy umieścić w parterze; jednak i w suterenie można ją urządzić pod następującymi warunkami:

a) podłoga izb parterowych ponad suterynem leżących, musi być najmniej 1 m. ponad przylegającym terenem wzniesiona;

b) Okna w suterynie mają być co najmniej 1. m. wysokie i odpowiadać resztą wymogom ustępu 6-go niniejszej instrukcyi.

c) mury muszą być wzniesione z cegły mocno wypalonej, a na zewnątrz zaopatrzone stosownie przed wilgocią gruntową.

Suteryny takie wreszcie powinny odpowiadać przepisom policyjno-budowniczym, gminnym i sanitarnym tej ustawy budowniczej, która w odnośnej miejscowości obowiązuje.

6) Lokale przeznaczone do wyrobu ciasta mają być najmniej 3. m. wysokie, tak obszerne, ażeby na każdego w danym lokalu zatrudnionego robotnika przypadło najmniej 10 m. kubicznych pustej przestrzeni, tak jasne, ażeby na 10 m² powierzchni podłogi przypadło najmniej 0.6 m² powierzchni jasnego okna.

7) Posadzki w pracowniach i sieniach powinny być sporządzone z betonu lub asfaltu, ażeby były jednolite, nie przepuszczały wilgoci, dały się także czysto utrzymać i by nie było spojów i szczelin, w którychby mogła gromadzić się mąka, ciasto i błoto i gnieździć owady i robaki.

W lokalach piwnicznych część ścian przylegająca do ziemi ma być wyprawiona na gładko cementem lub wylepiona asfaltem.

8) Byłoby do życzenia, aby we wszystkich pracowniach ściany i sufity były powleczone białą farbą pokostową, albo co lepsze, szkłem

wodnem. Bezwarunkowo wszakże muszą być one czysto wybielone i w tym stanie utrzymywane.

9) Wszystkie przestrzenie robocze mają być zaopatrzone dobrze działającemi urządzeniami wentylacyjnemi, któreby ustawicznie dostarczały świeże powietrze do pracowni.

W piwnicznych lokalach należy urządzić blaszane lub drewniane przewody do doprowadzenia świeżego powietrza z zewnątrz na sam spód lokalu.

10) Kominy piekarni powinny być tak urządzone, względnie tak wysoko wyprowadzone, ażeby dym nie mógł zanieczyścić powietrza w ulicy i dostawać się do sąsiednich mieszkań.

11) O ciemnej porze i w nocy podczas roboty wszystkie pracownie, sienie i schody, mają być jasno oświetlone. Jeżeli do oświetlenia ma służyć nafta, należy ją świecić z lamp o blaszanych naczyniach. — Lampy mają być tak przytwierdzone, aby nie mogły ani spaść, ani być przypadkowo strącone.

Dokoń. nast.

Od wydawnictwa.

Celem uregulowania nakładu prosimy o wczesne nadsyłanie przedpłaty, która wynosi w całej Austyi 6 koron rocznie wraz z przesyłką pocztową.

Przy tej sposobności zawiadamiamy, iż udzielać będziemy zgłaszającym się do nas pracownikom i majstrom — wszelkiej porady w sprawach dotyczących przemysłu piekarskiego. Równocześnie pośredniczyć będziemy w wyszukaniu pracy i robotników. Prosimy więc majstrów potrzebujących siły robocze, jak i robotników poszukujących pracy, by się do nas we własnym interesie zwracalj z pełnem zaufaniem, a będziemy się starali ile możności w szybkim czasie sprawę załatwić.

Czynić to będziemy dla robotników bezpłatnie, zaś dla majstrów za opłatą 1. korony.

Prosimy też wszystkich pp. Kolegów o nadsyłanie nam wiadomości, obchodzących przemysł piekcrski. Pożądane są szczególniej opisy rozwoju pojedynczych lub wszystkich piekarń w danej miejscowości, dalej: jak są poszczególne piekarnie urządzone itp.

Potrzebne nam to będzie do skreślenia ogólnego obrazu, przedstawiającego przemysł piekarski w Polsce w ogólności, a w Galicyi w szczególności.

Zwracamy następnie uwagę, iż *nowa ustawa przemysłowa* z dnia 5. lutego 1908 weszła już w życie i obowiązuje każdego przemysłowca i rzemielśnika. Zawiera ona ważne postanowienie tak dla majstrów jak i czeladników i uczniów. Radzimy każdemu zaznajomić się z treścią tej ustawy; w tym celu administracya naszego pisma wysyłać będzie na żądanie każdemu egzemplarz drukowany za zwrotem kosztów. Należy się spieszyć z zamówieniami.

W końcu oświadczamy, iż w każdym numerze oprócz zwykłych kursów zboża i artykułów handlowych, podawać będziemy też o statnie ciągnienie losów i pośredniczyć będziemy w ich zakupywaniu.

Korespondencye.

Uznanie. Otrzymaliśmy z różnych stron kraju listy z życzeniami. Między innemi nadesłał też jeden z najstarszych piekarzy w kraju, p. Niewiadomski, list w ciepłych słowach pisany, który poniżej zamieszczamy.

Szanowna Redakcyo!

„Witam pierwsze fachowe czasopismo w języku polskim „Gazeta piekarska“ — która dla naszego przemysłu tak pod względem moralnym jakoteż i materyalnym wiele dobrego zdziałać może. Szanownemu Panu Redaktorowi należy się cześć i poszanowanie, że się podjął tak zmudnej pracy, i chce pracować dla idei przemysłu piekarskiego. Oby wszechmocny Bóg udzielił Mu sił i wytrwałości, by to dzieło było rzeczywiście zwiastunem lepszej doli naszej.

Osobno przekazem pocztowym załączam całoroczną przenumeratę i kreślę się z wysokim szacunkiem i poważaniem

Jan Niewiadomski
właściciel piekarni w Drohobyczu od r. 1866.

Również i p. Franciszek Fryś z Andrychowa pisze do nas następująco:

„Wielce Szanowny Kolego!

Z prawdziwą przyjemnością dowiedziałem się, żeście w Krakowie zaczęli wydawać „Gazetę piekarską“. — Najwyższy czas byśmy się zorganizowali i skupili koło fachowego organu celem uświadomienia i obrony własnych interesów.

Dzisiaj wszyscy się łączą, tylko my polscy piekarze wcale otem nie myślimy — jak któremu się lepiej powodzi o drugiego nie dba. Z jednej strony mamy Rząd, przy wymiarze podatków, nie życzliwie usposobiony.

Naszym współpracownikom każda płaca jest za mała, brak chłopców do nauki w dodatku publiczność sarka, że małe bułki i drogi chleb

wypiekamy. A my to wszystko, będąc nie zorganizowani, ze stoicyzmem znosić musimy.

Przypatrzmy się bliżej: że naszym pracownikom każda płaca jest za mała, nic wtem dziwnego, bo oni nie mają zabezpieczonego bytu na starość i gdyby — to, co dzisiaj zmuszeni jesteśmy płacić, pewna część z tego szła na ubezpieczenie na starość, to byśmy widzieli, że ze strejkami mielibyśmy spokój, a w dodatku i młodsi ludzie chętniej by się do naszego rzemiosła garnęli. Bo każdy wiedząc, że jeżeli mu los nie posłuży, by własną piekarnię otworzyć mógł, to będzie miał odpowiednie utrzymanie na swoją starość lub niezdolność do pracy. Dlatego wskazanem jest by ustawa w ogólnem ubezpieczeniu jak najprędzej była uchwalona i weszła w życie.

Najgorsza rzecz to z Szan. Publicznością, ta niechce wierzyć, że mąka w przeciągu lat kilku zdrożała o 40% i wszystkie surowe produkta, jak: drzewo, węgle, mleko, masło, nawet sól o 4% zdrożała, koszta w pracy w przeciągu 4-ech lat się podwoiły, a czy pieczywo o połowę zmalało? 13 lat temu kiedy mąka Nr. 0 kosztowała 25 kor. ważyłem na rożek 70 gr. dzisiaj mąka ta sama kosztuje 38 do 41 kor. a waży się 50 gr. i gdzież tu mowa o wyzysku.

Przypatrzmy się cenie chleba z przed 20-tu lat, było wtedy przyjęte, ile kilogram mąki, tyle kilogram chleba; obecnie, mimo iż koszta produkcyi się zdwoiły zasada, ile 1 kg. mąki tyle 1 kg. chleba, została.

W Wiedniu doliczają 4 h. do 1 kg. mąki i tak 1 kg mąki 32 h. koszta produkcyi 4 h. za tem 1 kg. chleba kosztuje 36 h.

Inna rzecz z nami, my sami nie możemy nadążyć postępowi czasu, dla tego też, nasze koszta produkcyi nie wzrastają produktywnie, wskazanem jest by każdy kto używa drzewa na opał, zastąpił węglami, urządzając odpowiednie ruszta kto pali węglami, a może sobie poradzić, niech wprowadzi piec i urządzenie maszynowe, przez co można zyskać na czystości, opale i na czasie.

A każdy chocby najgorzej sytuowany niech sobie kupi maszynę do dzielenia ciasta jak również młynek do tarcia.

W ogóle naszym hasłem powinno być „Koszta produkcyi zmniejszyć a produkcyę zwiększyć“.

Podaję tych parę uwag pod rozwagę Szan. Kolegów z prośbą, jeżeli uzna je za stosowne umieścić je w gazecie.

Kończąc jeszcze zasyłam „Szczęść Boże“, kreśląc się z poważaniem

Franciszek Fryś.

Z wywodami Szanownego Kolegi zupełnie się zgadzamy i powrócimy do tej sprawy w następnym numerze.

Drobiazgi i pouczenia.

Pierwsza Spółka spożywcza w Krakowie zwołała na dzień 14. czerwca walne zgromadzenie na godz. 5 po południu w domu robotników katolickich ul. św. Tomasza z następującym porządkiem:

1) Otwarcie już wykończonej piekarni.
2) Ceny, rodzaj i sprzedaż pieczywa.
3) Dopełniające wybory do Rady nadzorczej.

Sprawozdanie z tego zgromadzenia umieścimy w następnym numerze.

Strejk czeladzi piekarskiej wybuchł w Prościejowie na Morawie Żądają oni podwyższenia płacy i uregulowania cennika. Oprócz tego strejkują robotnicy piekarscy w Niemczech w Kolonii n/R., Manhaimie i Dreźnie. Przebieg jest spokojny.

Gorzkie mleko, jak podaje jedno z austryackich czasopism rolniczych, może zdarzać się w rozmaitych porach roku, ma niekiedy barwę mniej lub więcej żółtą, często jednak także normalną, jest ciągnące się, śluzowate, ma zapach pleśni, smak często z początku słodki, później jednak nabiera smaku wybitnie gorzkiego. Śmietana z takiego mleka źle się podstaje, nie zmaśla się należycie, a w wielu wypadkach nie można z niej całkiem robić masła; uzyskane masło jest zawsze niedobre i rzadko można je używać.

Gorzkie mleko powstaje wskutek chorób narządu trawienia, chorób nerek etc., najczęściej jednak przyczyną jest zepsuta sfermentowana lub skwaśniała pasza, stare młóto (słodziny) lub wywary; także mleko krów starych, wysoko cielnych lub krów znajdujących się w ostatnim okresie lektacyi jest czasem gorzkie. Często powodem gorzknienia mleka bywa także brak zachowania odpowiedniej czystości.

Wadę tę można usunąć przez zmianę paszy, desynfekcyę stajni, mleczarni i naczyń, jako też przez zmywanie wymienia jakimś rozcieńczonym środkiem desinfekcyjnym, jak wogóle przez zachowanie jak największej czystości.

Uszczelnianie papierem naczyń do przewożenia mleka. Prof. Dr. Winkler starał się zebrać wszystkie środki, któreby zapobiegały psuciu się mleka przeznaczonego na dostawę. Jednym z tych środków jest uszczelnianie naczyń, służących do przewożenia mleka. Jak

wiadomo, używa się zwykle do tego celu pierścieni gumowych, które są bardzo drogie i często giną w drodze przy niedbałym transporcie próżnych naczyń. Dlatego w wielu gospodarstwach używa się do uszczelnień płótna. Takie szczelniwo musi się należycie po użyciu wyparzyć i wyprać, by mogło po raz drugi służyć do użytku Zauważyć można, że szmaty po kilkakrotnem użyciu wyglądają nieapetycznie i nie są prawie nigdy czyste. Bywają też one powodem, że mleko czyste wkrótce się psuje i do handlu dostaje się skwaśniałe. Prof. Dr. Winkler poleca dlatego używanie papieru do uszczelnień i ten sposób okazał się nader praktycznym

Co do kosztów istnieją następujące daty: 100 kg papieru do uszczelnień posiada przeszło 4400 arkuszy i kosztuje w Göding 50 K., zatem 100 arkuszy 1 K 25 h. Ta ilość wystarczy na uszczelnienie 300 naczyń dwudziesto i trzydziesto litrowych. Wobec tego koszt uszczelnienia 10 naczyń wynosi 24 h. zaś przy dwukrotnem użyciu tego samego papieru tylko 12 h. Jest to cyfra nader mała, która powinna przemawiać na korzyść nowego szczelniwa. Prócz tego przemawia za niem i ten wzgląd, że papier może być używany zawsze świeży i zawsze czysty, przez co zmniejsza się niebezpieczeństwo zanieczyszczenia mleka przez środek uszczelniający. Papier przecina się na odpowiednio szerokie paski za pomocą drewienka i paski nawija się tak jak płótno. Dostarcza go firma Artur Weinberger w Göding na Morawach. *G.*

Egzaminy na majstrów. Egzaminy takie mogą byś zaprowadzone w poszczególnych stowarzyszeniach w myśl nowej ustawy przemysłowej. Celem unormowania tej sprawy wydało ministeryum handlu rozporządzenie. Dzieli ono egzaminy te na 2 części: praktyczną i teoretyczną. Egzamin praktyczny polegać będzie na przedłożeniu „mistrzowskiego wytworu“ (Meisterstük) lub wykonaniu pracy; zaś teoretyczny obejmować będzie między innemi rachunkowość. Komisya składać się ma z 3 ławników z wyboru stowarzyszenia i przewodniczącego, mianowanego przez władzę przemysłową.

Czem smarować maszyny piekarskie? Każda maszyna potrzebuje od czasu do czasu pożywienie w formie smarowidła. Przeważnie używa się ku temu celowi oliwa. Maszyny piekarskie atoli z łatwo zrozumiałych przyczyn nie mogą być smarowane oliwą, gdyż mogłaby dostać się do ciasta. Fachowcy radzą w tym celu używać tłuszczów roślinnych jak n. p. kunerol. Nie łatwo on się topi, a choćby i dostał się do ciasta, nie zepsuje go.

Nasz poradnik. Począwszy od trzeciego numeru naszego pisma zaczniemy podawać pouczenie w sprawach prawniczych i lekarskich Każdy, komu coś na sercu leży, niech się zgłosi do nas, a poradzimy mu. Również i w sprawach administracyjnych i gminnych będziemy dawali pouczenie.

Równocześnie zawiadamiamy, iż z trzecim numerem powiększamy objętość treści, i zaprowadzamy stałą rubrykę dla naszych Czytelników w sprawach informacyjnych.

Autorowi listu anonimowego w sprawie wiadomej zwracamy uwagę, iż chętnie list ten zużytkujemy, ale musimy znać autora. Anonimy (t. zw. listy niepodpisane pełnem nazwiskiem) muszą wędrować do pieca. Prosimy zatem podać nam swoje nazwisko, które my zatrzymamy w tajemnicy nawet przed sądem

Izba handlowa i przemysłowa w Krakowie udziela rękodzielnikom galicyjskm wszelkich informacyi w sprawie przyjęcia na kursa majsterskie, urządzone przez Oddział dla popierania przemysłu przy c. k. ministerstwie handlu we Wiedniu.

Przyjęcie uzyskać mogą petenci, którzy ukończyli 24 ty, a nie przekroczyli 40-tego roku życia.

Przechowywanie jaj. „Rolnik“ podaje opis przeprowadzonych w tej sprawie w Niemczech doświadczeń w celu porównania otrzymanych rezultatów.

Wzięte w czerwcu świeże jaja przechowywano w rozmaity sposób i po ośmiomiesięcznem przechowaniu obliczono ilość zepsutych jaj w końcu lutego. Wyniki były następujące: Na 100 jaj świeżych okazało się przy przechowywaniu w wodzie słonej 100 zepsutych, po zapakowaniu w papier 80 zepsutych, po zanurzeniu w mięszaninę kwasu salicylowego i gliceryny 80 zepsutych, po posypaniu solą 70 zepsutych, przy przechowaniu w otrębach 70 zepsutych, po pokryciu parafiną 70 zepsutych, po posmarowaniu mięszaniną kwasu salicylowego i gliceryny 70 zepsutych, po zanurzeniu na 12—15 sekund w wodę wrzącą 50 zepsutych, po zanurzeniu w kwas salicylowy 50 zepsutych, po pokryciu krzemianem potażu 40 zepsutych, po posmarowaniu smalcem wieprzowym 20 zepsutych, przy przechowywaniu w popiele drzewnym 20 zepsutych, po pokryciu gummi-lakiem 20 zepsutych. po pokryciu mieszaniną kwasu borowego i krzemianu potasu 20 zepsutych, po pokryciu nadmanganianem potasu 20 zepsutych, po pokryciu waseliną 0 zepsutych, przy przechowywaniu w wodzie wapiennej 0 zepsutych, przy

przechowywaniu w rozczynie krzemianu potasu (szkło wodne) 0 zepsutych.

Emerytury robotnicze w Anglii. Według rządowego projektu, każdy robotnik nieposiadający własnych, wystarczających środków do życia, po dojściu do 70 lat wieku ma pobierać ze skarbu państwa emeryturę. Starcy cudzoziemskiego pochodzenia, jeżeli zostali naturalizowani przynajmniej 5 lat wcześniej przed dożyciem 70 lat, mają również prawo do emerytury. Wyjątek stanowią przestępcy i włóczęgi. Kawalerowie i ludzie nie mający rodziny, mają pobierać po 5 szylingów tygodniowo z tem zastrzeżeniem, że suma emerytury i osobistego dochodu emeryta, jeżeli emeryt posiada własny dochód, nie może przewyższyć 26 funt. szterl. rocznie. Ci starcy, którzy posiadają minimum własnego dochodu 26 funt szterl. rocznie, emerytury nie pobierają. Żonaci będą pobierać po 7 szyl. 6 pensów tygodniowo. Minimalny osobisy dochód, wobec którego nie ma już emerytury, dla żonatych wynosi 30 funt. rocznie.

Kongres w sprawie ubezpieczenia robotników odbędzie się w Rzymie pomiędzy 25 a 29 października r. b. Referenci wszystkich krajów złożyć mają kongresowi sprawozdanie z materyałów zebranych w swojej ojczyźnie i z nowych projektów w tej dziedzinie pracy społecznej, pomiędzy r. 1905 a 19 8. Na porządku dziennym obrad kongresu mają być: zadania lekarza przy ubezpieczeniu robotników; stworzenie medycyny społecznej; choroba i niezdolność do pracy i ich stosunek wzajemny; choroby zawodowe, zapobieganie im i ubezpieczanie macierzyństwa, wdowieństwa, sieroctwa i t. p. Za nadzwyczaj pożądane komitet organizacyjny uznaje referaty następujące: ujednostajnienie ubezpieczeń robotników, nadużycia i symulacye przy ubezpieczeniach; zapobieganie wypadkom nieszczęśliwym; formy udziału państwa w ubezpieczeniach.

Związki zawodowe według ogłoszonej niedawno statystyki „Jedności" znikają z dniem każdym coraz więcej. Jako powód podają, że nie powstały one rzeczywiście dla interesów materyalnych stowarzyszonych, ale dla propagandy politycznej.

Losy państwowe z roku 1864.

150 losowauie dnia 1 czerwca 1S08 r. w Wiedniu.

Wylosowano następujące 45 seryj: 212 309 354 373 586 77S 824 976 1169 180 196 316 357 432 447 461 485 756 767 820 2047 114 162 475 477 481 487 622 720 840 849 855 868 837 887 3101 310 342 420 429 582 642 725 787 879 między temi wygrały:

Serya	Nr.	Korou	Serya	Nr.	Koron	Serya	Nr.	Koron
212	1	800	1180	88	800	2840	99	10000
354	14	800		51	800	2855	13	800
	56	800	1196	94	800		62	800
373	14	800	1316	48	20000		100	800
	43	800		92	800	2873	7	800
586	1	800	1285	32	800		27	10000
	14	800		91	800		99	300000
	77	800	1820	76	800	2887	16	800
	100	4000	2047	7	4000	3101	90	800
778	5	800	2047	70	800	3429	92	800
	7	800	2114	32	800	3582	23	800
	64	800		37	40000		51	800
	68	800	2162	70	800	3725	63	800
	77	800	2475	87	800	3787	60	2000
824	53	800	2477	14	800		86	800
976	20	800	2720	1	800		89	800
	100	2000		97	2000			

Na wszystkie tu niewymienione numera, które w wylosowanych powyżej seryach są zawarte, pada najmniejsza wygrana 400 koron.

Wypłata począwszy od 1 września 1908 z potrąceniem 20 proc. podatku.

Następne losowanie 1 grudnia 1908.

Wiadomości handlowe.

Sprawozdanie Syndykatu Towarzystw rolniczych z targu zbożowego w Krakowie na Kleparzu z dnia 9. czerwca 1908 r.

Targ nie przedstawiał żadnego szczególnego interesu i ogólne usposobienie było nieprzyjemnie ospałe. Brak zaofiarowania z jednej strony złączony z brakiem chęci kupna z drugiej — przytem zupełna apatya do zakupna spekulacyjnego, oto momenta, które przeważały.

Sprzedawano: pszenicę białą od 12.00 - 12 40 K.; pszenicę czerwoną od 12.00 12.40 K., żyto od 10.10—10.60 K., jęczmień od 7.00 - 7.40 K.. owies od 6.80—7.40 K., kukurudza stara od 7.80—8.10 K., kukurudza nowa od 0.00 - 0.00 K, kukurudzę Cinquantino 8.35—8.85 K. Wszystko za 50 klg.

Zboża.

Jęczmień pastewny. *Wiedeń* 9/VI 13.50 do 14.00 K. *Lwów* 10/VI 12.60 - 13.00 K. za 100 kg.

Lwów, 10 czerw. Pszenica 24.20—24.60 K, żyto 20.40—20.80 K., jęczmień 14.00—14.80 K., owies 12.60—13.00.

Tarnów, 10 czerw. Pszenica 22.00—23.00 K., żyto 19.00—21.00 K., jęczmień 15.00—17.00 K., owies 14.00—15.00.

Wiedeń, 10 czerw. Pszenica 23.20—23.90 K., żyto 20.90—21.50 K., jeczmień 14.80 - 15,40 K., owies 15 40—17.20.

Peszt, 9 czerw. Pszenica 21.24—21.26 K, żyto 17.82—17.84 K., jęczmień 00.00—00.00 K. owies 14.80—14.84.

Ceny w koronach za 100 kg.

Wrocław, 9 czerw. Pszenica 18.60—21 80, żyto 16.70—18 80, jęczmień 14.00—17.00, owies 13.70 - 15.70. — Ceny w markach za 100 kg.

Jęczmień na krupy. *Wiedeń*. 9/VI 13.80—14.30 K. 100 kg.

Kukurydza. *Wiedeń*. 10/VI 14.00—14.20 K., *Lwów* 10/VI 00 00—00·00 K. *Peszt* 9/VI 13·16—13·18 K. *Tarnów* 10/VI 18·00—19·00 K. za 100 kg. *Podwołoczyska ros.* 0/0 00·00—00·00.

Masło. *Wiedeń* 5/VI deserowe 3·00—3·20 K. wiejskie 2·60—2·70 K., zwykłe targowe 2·00—2 40 K. *Kraków* 9/VI targowe 2·00—2·30 K. za 1 kg.

Jaja. *Wiedeń* 5/VI prima 35—36 sztuk, secunda 00—37 sztuk konserwowanych w wapnie 00—00 sztuk za 2 K. *Kraków* 9/VI 2·90—3·40 K. *Berlin* 9/VI 0·00—0·00 M. za kopę zachodnio Galicyjskich jaj.

Od Administracyi.

Celem uregulowania nakładu prosimy o wczesne nadsyłanie przedpłaty, która wynosi w całej Austryi 6 koron rocznie wraz z przesyłką pocztową.

Nadesłane.

Drukiem W. Poturalskiego Podgórze-Kraków.